



お米の楽しさをお伝えしたい!

# お米工房 **あみや**

新城市的場 46・47 合併地 0536-22-2102

<http://www.amiya-net.co.jp/>

1 kgから好みの量を店頭精米!

## 店頭精米店

営業時間

AM 10:00 ~ PM 6:00

土・日・祝日も営業中!

(GW・お盆・お正月は除きます。)



※JR  
新城市場徒歩5分

## 贈り物にこだわりのお米はいかがでしょう♪

当店のこだわりの玄米に+500円(税別)で、お米のギフトお作りします。

【5kg, 2kg×2本, 2kg各袋&箱をご用意!】お客様ご希望のお米をお選び下さい。ご進物用に包装いたします。お気軽にご来店下さい。

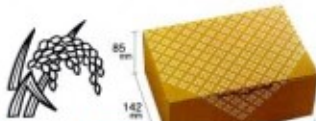
(玄米は精米すると1割程度減ります。容量等のご希望にはお応えできません。)



5kgギフト



2kg×2本  
ギフト



2kgギフト

例:下記の他にも20商品のお米からギフトをお作りできます。

令和3年 岐阜県産 龍の瞳 2kgギフト...**2,700円**(税別)【税込**2,916円**】

令和3年 山形県産 つや姫 5kgギフト...**3,100円**(税別)【税込**3,348円**】

◎お米のギフトの他にも、初釜うどん、はくばく商品もご用意できます。

価格、容量などお客様のご要望にも細かく対応させていただきます。

美味しい・安心・新鮮

# 3月のお知らせ



こんにちは『こめこめハウスあみや』の岩月です。  
暖かい日が少しずつ増え、花粉の飛散量が天気予報でもながれはじめました。  
3月は毎年恒例の、“決算セール”通常販売の10kg・5kgお米を特別価格で販売します。夏場に米びつの虫にお悩みになっていないでしょうか? 暖かくなってくるこの時期に米びつの掃除をしていただくのがオススメです。

☆ あみやの美味しいお米をぜひ一度ご賞味ください☆

精米工場を持つお米専門店 新鮮と味で勝負!

**Amiya** 『こめこめハウスあみや』

フリーダイヤル 0120-022-105

●ホームページもご覧ください。 [あみや商事](#) [検索](#) [さきぐりッ!](#)

本 社 新城市字的場46・47合併地

即日配達受付時間 **午前9時～午後4時まで**

※土、日、祝日や4時以降のご注文の場合、お届けが翌日になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

～旧新城市内は、配達無料!・即日配達!～

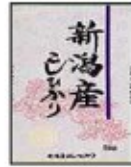
## 令和3年 新潟県佐渡市産 コシヒカリ

特別価格 10Kg **4,538** 円(税別) (税込 **4,900** 円)

特別価格 5Kg **2,315** 円(税別) (税込 **2,500** 円)

3Kg **1,713** 円(税別) (税込 **1,850** 円)

やわらかく、ふっくらしてほのかに甘みのある食味。日本で一番育成されている品種。新潟県でも評価の高い佐渡市のコシヒカリを使用!



## 令和3年 宮城県登米市産

### 減農薬・減化学肥料(特別栽培米)ひとめぼれ

特別価格 10Kg **3,982** 円(税別) (税込 **4,300** 円)

特別価格 5Kg **2,038** 円(税別) (税込 **2,200** 円)

やわらかく、粘りのあるごはん。炊きたてのごはんの甘みは絶品です。宮城県でも良質なお米が育成されると評価の高い登米市のひとめぼれを使用!



## 令和3年 秋田県大潟村産

### 減農薬・減化学肥料(特別栽培米)あきたこまち

特別価格 10Kg **3,889** 円(税別) (税込 **4,200** 円)

特別価格 5Kg **1,991** 円(税別) (税込 **2,150** 円)

しっかりめのごはんは、丼物、お寿司等にもおススメです。発祥の地・秋田県の良質なあきたこまちを自家製米しております。



## うまい米

特別価格 10Kg **3,519** 円(税別) (税込 **3,800** 円)

特別価格 5Kg **1,806** 円(税別) (税込 **1,950** 円)

少し小ぶりでやや茶味がかかる独特の食味のごはん。この地域では有名な品種の玄米を地域から直接購入。



春を感じられる商品

贈り物にもおススメ!

大好評!

## 石丸製麺限定商品

桜うどん 一袋 二人前(200g)

**360** 円(税別) 【税込 **389** 円】

茶うどん 一袋 二人前(200g)

**400** 円(税別) 【税込 **432** 円】



### 米びつのお掃除をおススメします

日に日に暖かくなっています。暖かくなると気になるのが、お米につく虫。お米の虫は外からお米につく場合もありますが、お米から発生している場合もあります。米びつを使用されているお客様は、お米を使いきりそのつど米びつを掃除していただくのがベストですが、中々毎回は難しいということもお聞きします。でも、虫が発生してからの米びつ掃除は大変。効果的な掃除の時期は?実はこの暖くなる前の今が効果的!当社の工場でも、朝、晩の機械の清掃に加え、一週間に一回工場全体の掃除を行っていますが、それでも手が行き届かない箇所ができてしまいます。そこでこの暖くなる前の3月頃に、通常できない箇所の清掃等を行います。虫が発生する原因の米ヌカ等は、温度が低いと固まり残ります。ヌカの固まりがそのままだと、暑くなるとそこから虫が発生!虫の発生をおさえるには、暖かくなり始める今の時期の清掃が効果的です。毎年夏にお米の虫に悩まされている方は是非この時期に米びつの掃除をおススメします。